PUBLICATION 533
BULLETIN DE LA MÉNAGÈRE No 7

PUBLIÉ EN AOÛT 1937
DEUXIÈME IMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES EN BOÎTES DE FER-BLANC

COMMENT LES FAIRE CHEZ SOI

R. W. ARENGO-JONES

SERVICE DE L'HORTICULTURE
FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES

Publié par ordre de l'Hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture
Ottawa, Canada

630.4

CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES EN BOÎTES DE FER-BLANC

L'EMPLOI de boîtes métalliques pour les conserves faites chez soi est préférable, sous certains rapports, à l'emploi de contenants de verre. Il présente trois avantages en particulier:

1° Il n'y a pas de casse.

2° Comme les boîtes peuvent être plongées dans l'eau froide immédiatement après la stérilisation, la préparation prend moins de temps et le produit est de meilleure qualité.

3° Les boîtes, et surtout celles du type sanitaire (à couvercle serti) qui s'ouvrent sur toute la largeur, sont plus faciles à remplir que les bocaux.

Le couvercle de la boîte sanitaire est rabattu et fixé au corps de la boîte par la pression de la sertisseuse (appareil à fermer les boîtes) qui s'exerce des deux côtés du rebord. Il existe différents types de sertisseuses (figures 1 et 2). Il est essentiel que la fermeture soit hermétique, sinon les conserves se gâtent; mais comme les machines peuvent être réglées, il est facile de les tenir en parfait état de fonctionnement. On fera bien de temps à autre de soumettre la fermeture des boîtes à l'essai suivant:

Mettez un peu d'eau dans une boîte et fermez-la à la sertisseuse. Puis, au moyen d'une paire de pinces, plongez la boîte dans de l'eau très chaude, le bout du fabricant (le fond de la boîte) tourné vers le bas et tenez-la immergée plusieurs minutes. Si aucune bulle d'air ne sort de la boîte, c'est que la fermeture est parfaite.

Il existe différentes grandeurs de boîtes, désignées par des numéros. Les nos 1, 2, 2½, 3 et 10 sont les dimensions le plus employées, mais le n° 10 (boîte d'un gallon) n'est pas recommandé pour l'emploi à la maison, car cette boîte, beaucoup plus grosse que les autres, exige une sertisseuse spéciale. Pour fins générales on se sert de la boîte n° 2, et des nos 2½ et 3 pour les grosses familles ou pour certains produits comme les tomates, dont il s'utilise de grandes quantités.

Les boîtes qui sont en bon état après l'ouverture peuvent être rebordées et utilisées une deuxième fois. Ceci ne peut se faire que lorsque la sertisseuse employée a un appareil de rebordage. Si les boîtes doivent être rebordées, il faut les vider dès qu'elles sont ouvertes, les laver dans l'eau bouillante et les serrer dans un endroit sec.

Toutes les grosseurs de boîtes sanitaires sont faites en trois types différents: fer-blanc ordinaire, émaillées R., et émaillées C.

Les boîtes de fer-blanc ordinaire peuvent servir pour n'importe quel produit, mais pour certains légumes et fruits la couleur est mieux conservée quand on se sert de boîtes émaillées.

Les boîtes émaillées R. sont employées pour les légumes et les fruits de couleur rouge, qui perdent leur couleur quand ils sont mis dans les boîtes ordinaires.

Les boîtes émaillées C. servent pour les produits à haute teneur en matières azotées (protéine), qui prennent une couleur foncée par suite de la formation de sulfures lorsqu'ils sont mis dans les boîtes ordinaires. Le blé d'Inde, le "hominy", le succotash (maïs et fèves), les fèves de Lima et les pois sont des exemples de légumes riches en protéine. Les boîtes émaillées C. ne doivent pas être employées pour les fruits et légumes acides.

CONSERVES GÂTÉES

Les conserves peuvent moisir ou fermenter quand la stérilisation est incomplète ou que les boîtes sont mal fermées.

Dans les conserves de fruits ces deux formes de décomposition sont faciles à reconnaître; elles ne sont pas nuisibles à la santé, mais les fruits ont un mauvais goût, et les gaz engendrés par la fermentation peuvent faire éclater les boîtes.

Les conserves de légumes gâtées sont dangereuses, car elles peuvent devenir des poisons très violents. Il ne se forme pas toujours des gaz, aussi le contenu de chaque boîte doit être examiné soigneusement avant d'être employé. Les légumes gâtés ont une odeur aigre ou rance et le liquide est généralement nuageux, mais l'apparence générale n'est pas toujours changée.

C'est une sage protection que de faire bouillir les conserves de légumes pendant quelques minutes après les avoir sorties de la boîte. Ceci ne signifie pas qu'il faille les manger chaudes; on peut les laisser refroidir après les avoir fait bouillir lorsqu'on se propose de les employer en salades.

Les conserves gâtées sont presque toujours le résultat de la négligence. Elles ne se décomposent pas quand les instructions sont bien suivies et que toutes les précautions sont prises.

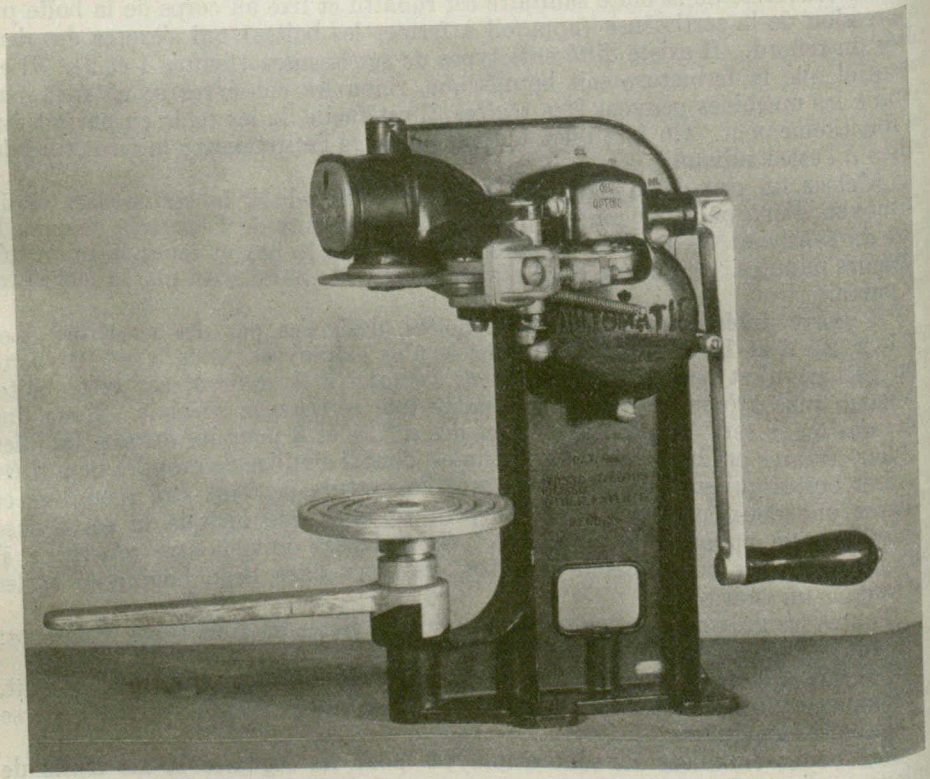


Fig. 1.—Sertisseuse automatique.

SUIVEZ LES RÈGLES QUE VOICI

1. N'employez que des fruits et des légumes frais.
2. Assurez-vous que la sertisseuse fonctionne parfaitement.
3. Suivez *exactement* les instructions données pour chaque légume et chaque fruit.

CONSERVES DE FRUITS EN BOÎTES DE FER-BLANC

La mise en conserve des fruits comporte les opérations que voici:—

1. Préparation des fruits.
2. Emboîtage (mise en boîtes).
3. Mise du sirop.
4. Epuisement (évacuation de l'air).
5. Sertissage (fermeture).
6. Stérilisation ou traitement.
7. Refroidissement.

1. La préparation des fruits comprend le triage ou le classement, l'épluchage, le nettoyage, le lavage et tout autre traitement qui peut être nécessaire. Il ne faut employer que des fruits frais, mûrs, bien colorés et de bon goût si l'on veut obtenir les meilleurs résultats.

2. Il faut bien remplir les boîtes mais sans forcer les fruits. Pour les fruits tendres, pour bien remplir les boîtes, il faut les tapoter sur une table en les remplissant.

3. Les boîtes doivent être remplies avec du sirop jusqu'à ⅛ de pouce du bord—pas plus ni moins. Les boîtes trop remplies bombent ou se gonflent, et les boîtes insuffisamment remplies se creusent ou se plissent, surtout les grosses boîtes. *Le sirop doit être mis bouillant dans les boîtes.*

Composition du sirop:

Sirop clair, 1 tasse de sucre, 3 tasses d'eau.
Sirop moyen, 1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau.
Sirop épais, 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau.

4. L'épuisement consiste à chauffer le contenu de la boîte jusqu'à 180° F. environ, afin d'expulser l'air. Quand l'air est expulsé, l'acide que renferment les fruits ne peut attaquer le métal de la boîte et les vitamines sont mieux conservées. On peut se servir d'une chaudière à vaisselle ou d'une bouilloire à lessive pour l'épuisement. Mettez les boîtes remplies dans de l'eau presque bouillante, en quantité suffisante pour qu'elle monte jusqu'à un pouce du dessus de la boîte. Tenez la chaudière sur le poêle pendant l'opération, pour que l'eau reste chaude.

5. Les boîtes doivent être bouchées immédiatement après l'épuisement; on sort les boîtes de l'eau l'une après l'autre et on les bouche immédiatement.

6. Le *"traitement"* est le terme par lequel on désigne la stérilisation ou la cuisson. Tous les fruits acides sont stérilisés promptement dans l'eau bouillante. Prenez une bouilloire à lessive ou un autre contenant approprié, immergez les boîtes complètement et comptez le temps à partir du moment où l'eau est en pleine ébullition. Ne laissez pas les boîtes trop se refroidir avant le traitement. Pour éviter le refroidissement excessif, chaque série de boîtes doit être traitée immédiatement après l'épuisement et la pose du couvercle.

7. Dès que la durée du traitement est terminée, mettez les boîtes dans de l'eau froide et tenez-les-y jusqu'à ce qu'elles soient refroidies. A l'eau courante, ce refroidissement exige environ 20 minutes. Après refroidissement les boîtes doivent être asséchées et placées dans un endroit frais et sec.

POMMES—Prenez des boîtes ordinaires

Les pommes mises en boîtes "solides", c'est-à-dire sans jus, sont les plus satisfaisantes. Epluchez, trognez et coupez les pommes en quartiers; mettez les quartiers dans une saumure faible (2 cuillerées à soupe de sel par gallon d'eau). Avant d'emboîter, blanchissez les quartiers en les mettant dans un sac de coton à fromage, que vous plongerez pendant deux ou trois minutes dans de l'eau bouillante. Couvrez avec de l'eau bouillante au lieu de sirop. Epuisez les boîtes n° 2 pendant quatre minutes et traitez (stérilisez) 15 minutes; épuisez les boîtes n° 2½ 5 minutes et traitez 18 minutes.

COMPOTE DE POMMES—Prenez des boîtes ordinaires

Préparez la compote de pommes comme pour la table. Remplissez les boîtes avec de la compote bouillante et fermez immédiatement. Il n'est pas nécessaire d'épuiser, car les boîtes sont remplies de compote bouillante. Traitez les boîtes n° 1 5 minutes, et les n°s 2 et 2½ 15 minutes.

ABRICOTS—Prenez des boîtes ordinaires

Pelez les fruits, si vous le désirez, au couteau ou en dégageant la peau par un bain d'une minute dans de l'eau bouillante, ou jusqu'à ce que la peau s'enlève, suivi d'une immersion immédiate dans de l'eau froide. Enlevez les peaux à la main, coupez les fruits en deux moitiés et énoyautez. Servez-vous d'un sirop clair ou moyen bouillant. Epuisez les boîtes n°s 2 et 2½ pendant 4 minutes. Traitez (stérilisez) les boîtes n° 2 pendant 10 minutes et les n° 2½ pendant 15 minutes.

PETITS FRUITS—Prenez des boîtes émaillées R.

La méthode est la même pour tous les petits fruits: framboises, fraises, mûres, mûres de Logan et bluets. Préparez les fruits soigneusement; épluchez, triez et lavez si c'est nécessaire. Mettez-les en boîtes avec du sirop; le sirop épais donne un meilleur goût, mais on peut se servir de sirop moyen si on préfère. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes 10 minutes. Traitez (stérilisez) les boîtes n° 1 10 minutes et les n° 2 15 minutes.

CERISES—Prenez des boîtes émaillées R.

Lavez et énoyautez les cerises, et conservez le jus qui s'écoule au cours de cette dernière opération pour l'ajouter au sirop que vous ferez. Servez-vous de sirop épais pour les cerises sures et moyen pour les cerises sucrées.

NOTE.—Certaines cerises sures sont tellement acides qu'elles ne se conservent pas toujours bien en boîtes; il faut donc veiller tout spécialement à l'épuisement. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes huit minutes. Stérilisez les boîtes n° 1 pendant 10 minutes, les n°s 2 et 2½ pendant 15 minutes.

GROSSES GROSEILLES—Prenez des boîtes émaillées R.

Coupez les fleurs et les tiges. Servez-vous de sirop épais bouillant. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes pendant 8 minutes. Stérilisez les n° 1 pendant 5 minutes et les n°s 2 et 2½ pendant 15 minutes.

PÊCHES—Prenez des boîtes ordinaires

Suivez pour les pêches à noyau libre les mêmes instructions que pour les abricots. Les pêches à noyau adhérent peuvent être pelées à la main ou par l'immersion dans une solution de lessive bouillante (1 once de lessive par gallon d'eau) suivie d'un lavage complet dans l'eau froide. Coupez en deux et énoyautez, puis amollissez les pêches en les trempant dans de l'eau bouillante environ trois minutes. Servez-vous de sirop moyen, que vous pourrez aromatiser en le faisant bouillir avec des noyaux concassés, à raison d'un noyau par pinte. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes pendant 6 minutes. Stérilisez les boîtes n° 1 pendant 10 minutes, les n° 2 pendant 20 minutes et les n° 2½ pendant 25 minutes.

POIRES—Prenez des boîtes ordinaires

Pelez, coupez en deux et videz les poires. Si ce sont des poires très dures, amollissez les quartiers en les faisant tremper dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes avant la mise en boîtes; dans le cas contraire emboîtez-les dès

qu'elles sont prêtes. Servez-vous de sirop clair ou moyen. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes pendant 6 minutes. Stérilisez les boîtes nº 2 pendant 15 minutes et les nº 2½ pendant 20 minutes.

PRUNES—Prenez des boîtes émaillées R.

Il faut laver parfaitement les prunes pour enlever les restes de bouillies de pulvérisation. On les met en boîtes directement et on les recouvre de sirop épais ou moyen. Toutes les grosseurs doivent être épuisées pendant 8 minutes. Stérilisez les boîtes nº 2 pendant 12 minutes et les nº 2½ pendant 15 minutes.

RHUBARBE—Prenez des boîtes émaillées R.

Lavez les pieds et coupez en morceaux d'un pouce. Trempez les morceaux dans de l'eau froide pendant environ 12 heures, puis, en vous servant d'un sac en mousseline, trempez-les dans de l'eau bouillante pendant environ 10 secondes. Mettez en boîtes chaud, et servez-vous de sirop épais. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes pendant 6 minutes. Stérilisez les boîtes nº 1 pendant 5 minutes, les nº 2 pendant 6 minutes et les nº 2½ pendant 8 minutes.

TOMATES—Prenez des boîtes émaillées R.

Pelez les tomates en les trempant dans de l'eau bouillante pendant une minute, puis dans de l'eau froide. Enlevez les peaux, les cœurs et les parties vertes. Emboîtez et recouvrez de jus chaud, puis ajoutez ½ cuil. à thé de sel par boîte nº 2. Epuisez toutes les grosseurs de boîtes pendant 5 minutes. Stérilisez les boîtes n° 1 pendant 20 minutes, les n° 2 35 minutes et les n° 2½ 45 minutes.

JUS DE TOMATE

On prépare le jus de tomate en faisant chauffer des tomates jusqu'à mijotement, puis en les faisant passer par la passoire; ajoutez 1 cuillerée à thé de sel par pinte de jus, chauffez presque jusqu'au point d'ébullition, mettez en boîtes et bouchez immédiatement. Inutile d'épuiser. Stérilisez comme pour les tomates rondes. Le goût peut être amélioré par l'addition d'un peu de jus de citron.

TABLEAU DES PÉRIODES D'ÉPUISEMENT ET DE STÉRILISATION DES FRUITS

Fruit	Sorte de boîte	Epuisement (Evacuation de l'air)	Stérilisation dans l'eau bouillante			
			Boîte N° 1	Boîte N° 2	Boîte N° 2½	Boîte N° 10
			Min.	Min.	Min.	Min.
Pommes	Ordinaire...	4 minutes...	.....	15	18	30
Compote de pommes	Ordinaire...	Fermez chaud..	5	15	15	25
Abricots	Ordinaire...	4 minutes..	.....	10	15	20
Petits fruits	Email. R...	10 minutes..	10	15	15	30
Cerises	Email. R...	8 minutes..	10	15	15	25
Pêches	Ordinaire...	6 minutes..	10	20	25	40
Poires	Ordinaire...	6 minutes..	.....	15	20	30
Prunes	Email. R...	8 minutes..	.....	12	15	25
Rhubarbe	Email. R...	6 minutes..	5	6	8	12
Tomates	Email. R...	5 minutes..	20	35	45	75

CONSERVES DE LÉGUMES EN BOÎTES DE FER-BLANC

Les opérations suivantes sont nécessaires pour la fabrication de conserves de légumes en boîtes:—

1. Préparation des légumes.
2. Blanchiment.

3. Mise en boîtes.
4. Addition de saumure.
5. Epuisement (évacuation de l'air).
6. Fermeture ou sertissage.
7. Traitement (stérilisation).
8. Refroidissement.

1. La préparation des légumes comprend le triage, le lavage, le nettoyage, l'épluchage, ou tous les préparatifs nécessaires avant la mise en boîtes.

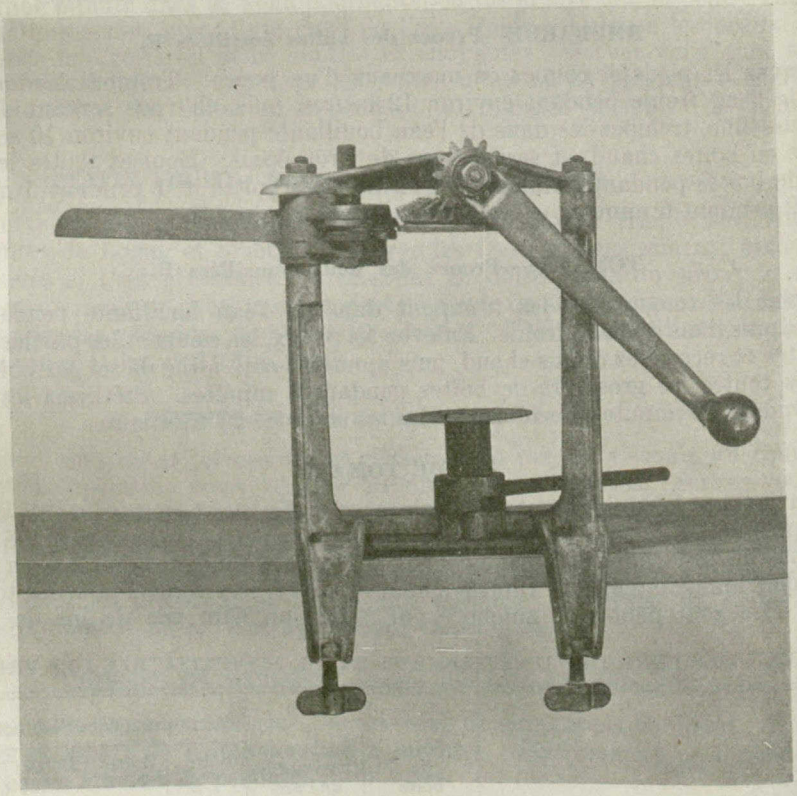


FIG. 2.—Sertisseuse à bras.

2. Le *blanchiment* consiste en une immersion dans de l'eau bouillante suivie dans la plupart des cas d'un bain d'eau froide. Son but est (1) d'amollir les légumes pour qu'ils puissent être emboîtés plus serrés, (2) de détacher les peaux de certains légumes tels que les betteraves et les carottes, et (3) de fixer la couleur de certains légumes verts. Le moyen le plus commode de blanchir les légumes est de les mettre dans un sac de coton à fromage, puis de les tremper d'abord dans l'eau bouillante pendant le temps recommandé et ensuite dans l'eau froide, où on les tient assez longtemps pour qu'ils refroidissent assez pour les manutentions. Les légumes verts, comme les épinards, ne doivent pas être trempés dans de l'eau froide, mais il faut les emboîter aussi chauds que possible, car ils forment une masse si serrée que la chaleur n'y pénètre que très lentement.

3. Les légumes doivent être mis dans les boîtes immédiatement après le blanchiment. Il faut les emboîter serrés, mais sans les forcer dans les boîtes.

4. Les boîtes sont remplies avec de la saumure jusqu'à environ $\frac{1}{8}$ de pouce du bord de la boîte. La saumure doit être bouillante.

Saumure à 1%: 1½ once de sel par gallon d'eau.
Saumure à 2%: 3 onces de sel par gallon d'eau.
Saumure à 3%: 4 onces de sel par gallon d'eau.
1 cuiller à thé, rase=¼ d'once.

5. L'épuisement des légumes est le même que celui des fruits. Voir Conserves de fruits en boîtes de fer-blanc (page 5).

6. Les boîtes doivent être fermées immédiatement après l'épuisement; on sort les boîtes une à une pour les fermer.

7. Le *"traitement"* est le terme que l'on applique à la stérilisation ou à la cuisson. Il faut plusieurs heures pour stériliser complètement des légumes non acides, à la température de l'eau bouillante—la redoutable bactérie Botulinus (Botulisme) peut résister à une période d'ébullition de plus de cinq heures dans certains produits—tandis qu'à la température de 240° F. ou 250° F., il suffit d'un peu de temps pour la détruire. On obtient ces températures en stérilisant dans la vapeur sous pression. On emploie pour cela un autoclave ou bouilloire à pression (fig. 3). Lorsqu'on se sert d'un autoclave, on met suffisamment d'eau chaude pour qu'elle atteigne le niveau de la claie. Après avoir mis les boîtes, on ferme l'autoclave et on le met sur le poêle. On laisse le robinet ouvert jusqu'à ce qu'il en sorte un jet de vapeur pendant cinq ou six minutes. On ferme alors le robinet et on surveille le manomètre. On commence à compter le temps à partir du moment où le manomètre enregistre la pression désirée. On place ensuite la chaudière sur la partie du poêle qui pourra maintenir la pression, ou, sur les poêles à gaz ou électriques, on réduit la chaleur. S'il y a une valve ajustable, on peut aussi s'en servir pour régler la pression, mais *il faut maintenir la pression pendant toute la durée du traitement.* Lorsque le temps nécessaire à la stérilisation est complété, enlevez la chaudière du poêle, mais n'ôtez pas le couvercle avant que la pression tombe à zéro. N'ouvrez pas le robinet pour réduire la pression car cette réduction de pression est mauvaise pour les boîtes. Après avoir ouvert la chaudière, enlevez les boîtes et mettez-les dans de l'eau froide pour les faire refroidir.

8. Les boîtes sont laissées dans l'eau froide jusqu'à ce qu'elles soient assez froides pour être touchées. Elles sont ensuite séchées, étiquetées, et mises dans un endroit frais et sec.

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS

1. N'employez que des légumes strictement frais.
2. Assurez-vous que la sertisseuse fonctionne parfaitement.
3. Maintenez la pression requise dans l'autoclave et stérilisez pendant les périodes recommandes.

ASPERGES—Prenez des boîtes ordinaires

Les asperges destinées aux conserves doivent être très fraîches. Lavez les tiges et coupez en longueurs équivalentes à la hauteur des boîtes n° 2. Blanchissez deux minutes dans de l'eau bouillante et baignez dans de l'eau froide. Emboîtez serré, les têtes en haut. Employez une saumure à 3 p. 100, bouillante. Epuisez pendant 6 minutes et stérilisez à dix livres de pression, les boîtes n° 2 et n° 2½ pendant 25 minutes.

FÈVES VERTES OU À BEURRE—Prenez des boîtes ordinaires

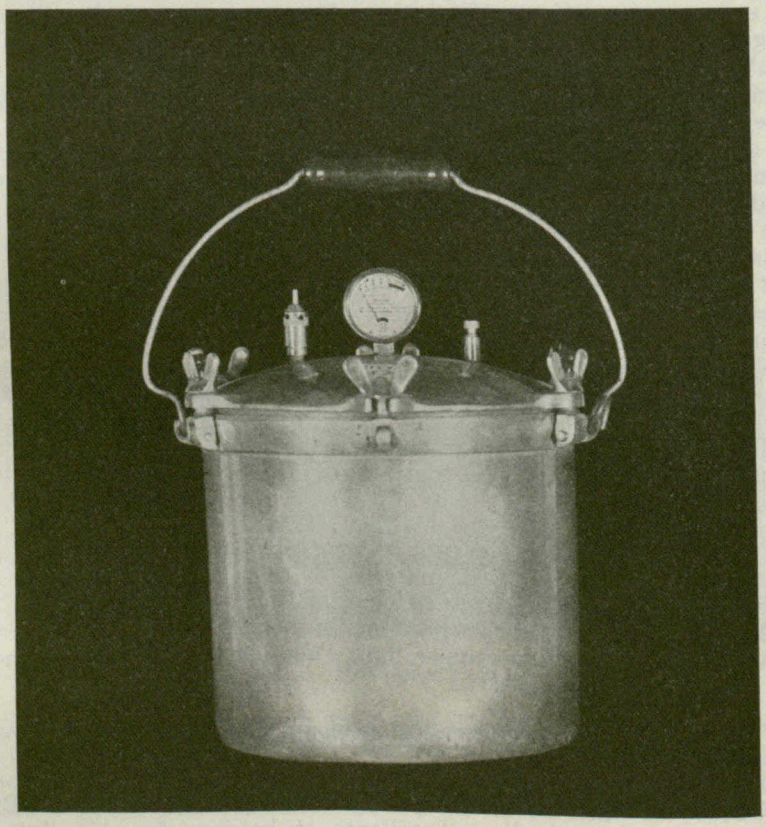
On peut emboîter les fèves entières ou coupées. On blanchit 2-5 minutes suivant la grosseur et le degré de maturité, puis on baigne dans de l'eau froide. Emboîtez serré et servez-vous de saumure à 2 p. 100, bouillante. Epuisez 5 minutes et stérilisez à une pression de 10 livres, les n° 2 20 minutes, et les n° 2½ 25 minutes.

FÈVES DE LIMA—Prenez des boîtes émaillées C.

Blanchissez les fèves de Lima pendant 4-6 minutes. Employez une saumure à 2 p. 100, bouillante. Epuisez 5 minutes, et traitez à une pression de 10 livres les boîtes nº 2 35 minutes, et les nº 2½ 40 minutes.

FÈVES AU LARD—Prenez des boîtes ordinaires

Faites tremper les fèves toute une nuit, puis faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à attendrissement. On peut ensuite, si on le désire, ajouter des oignons, des tomates et de la mélasse. Refaites chauffer presque jusqu'au point d'ébullition et mettez en boîtes chaud, avec un morceau de lard salé dans chaque boîte, puis fermez immédiatement. Il n'est pas nécessaire d'épuiser. Stérilisez à une pression de 15 livres les boîtes nº 2 pendant 90 minutes.



Autoclave ou bouilloire à pression.

BETTERAVES—Prenez des boîtes émaillées R.

Blanchissez les betteraves dans de l'eau bouillante pendant 10-20 minutes suivant la grosseur, puis baignez dans de l'eau froide. Enlevez les peaux et mettez en boîtes. Les petites betteraves peuvent être emboîtées entières, mais les grosses betteraves doivent être coupées en dés ou tranchées. Employez une saumure à 2 p. 100, bouillante, et ajoutez du sucre au goût. Epuisez 5 minutes. Traitez à une pression de 10 livres les boîtes nº 2 25 minutes, et les nº 2½, 30 minutes.

CAROTTES—Prenez des boîtes ordinaires

Les petites carottes sont préférables et on les emboîte entières. Les grosses carottes doivent être coupées en quartiers ou en dés; il faut bien les gratter avant de les couper. Après l'emboîtage on remplit les boîtes avec une saumure à 2 p. 100, bouillante. Epuisez 4 minutes. Stérilisez à une pression de 10 livres les nº 2, 35 minutes, et les nº 2½, 40 minutes.

BLÉ D'INDE—Prenez des boîtes émaillées C.

Le blé d'Inde crème est préféré pour la maison. Enlevez les grains de l'épi en les tranchant. Grattez ensuite la pulpe de cette partie des grains qui adhère encore à l'épi. Mélangez la pulpe avec de l'eau (1 partie d'eau pour 3 parties de pulpe) et ajoutez le sucre et le sel au goût. Mélangez les grains avec cette crème et faites bouillir pendant 2 minutes. Emboîtez chaud, en laissant un espace de ⅛ de pouce. Fermez immédiatement et traitez à une pression de 15 livres, les boîtes nº 1, 65 minutes, et les boîtes nº 2, 75 minutes. Ne vous servez pas de boîtes plus grosses que la nº 2 et refroidissez énergiquement après le traitement. Ce refroidissement est important, car le blé d'Inde est exposé au "Surissement fade".

Pour mettre le blé d'Inde entier en conserves, coupez les grains aussi profondément que possible. Lavez bien, et emboîtez dans une saumure à 2 p. 100 bouillante. Epuisez 5 minutes. Stérilisez à une pression de 15 livres les boîtes nº 1, 30 minutes, et les boîtes nº 2, 30 minutes.

CHAMPIGNONS—Prenez des boîtes ordinaires

N'employez que des champignons frais. Lavez, pelez et nettoyez; tenez les champignons nettoyés dans de l'eau froide à laquelle vous avez ajouté un peu de vinaigre (1 cuillerée à soupe par pinte d'eau). Blanchissez dans l'eau bouillante, légèrement salée, pendant 3-6 minutes, puis passez à l'eau froide. Emboîtez et recouvrez d'une saumure à 2 p. 100, bouillante. Epuisez 12 minutes et stérilisez à une pression de 10 livres, les boîtes n° 1, 25 minutes, et les boîtes nº 2, 25 minutes.

POIS—Prenez des boîtes émaillées C.

Immédiatement après l'écossage, les pois doivent être blanchis 2-4 minutes dans l'eau bouillante, puis passés à l'eau froide. Mettez en boîtes et recouvrez avec une saumure à 2 p. 100, bouillante, à laquelle vous pouvez ajouter un peu de sucre, si vous le désirez. Il n'est pas nécessaire d'épuiser les pois si la saumure est employée bouillante, et les boîtes fermées immédiatement. Stérilisez à une pression de 10 livres les boîtes nº 1, 30 minutes, les nº 2, 40 minutes, et les nº 2½, 50 minutes.

CITROUILLES—Prenez des boîtes émaillées R.

Faites cuire les morceaux de citrouille par la vapeur ou en mijotant, et réduisez-les en pulpe au moyen de la passoire. Faites chauffer la pulpe jusqu'au point d'ébullition, emboîtez aussi chaud que possible, et fermez immédiatement. Il n'est pas nécessaire d'épuiser. Stérilisez à une pression de 10 livres les nº 1, 60 minutes, les nº 2, 60 minutes, et les nº 2½, 75 minutes.

ÉPINARDS—Prenez des boîtes ordinaires ou émaillées C.

Lavez parfaitement pour enlever le sable et le gravier. Blanchissez dans l'eau bouillante 4 minutes. Ne passez pas à l'eau froide, mais emboîtez chaud, en ajoutant une saumure à 2 p. 100, bouillante. Epuisez 5 minutes. Stérilisez à une pression de 10 livres les boîtes nº 2, 60 minutes, et les boîtes nº 2½, 70 minutes.

TABLEAU DES PÉRIODES D'ÉPUISEMENT ET DE STÉRILISATION DES LÉGUMES

Légume	Sorte de boîte	Epuisement (Evacuation à l'air)	Traitement à 10 liv., 240° F.			Traitement à 15 liv., 250° F.		
			Boîte n° 1	Boîte n° 2	Boîte n° 2½	Boîte n° 1	Boîte n° 2	Boîte n° 2½
			Min.	Min.	Min.	Min.	Min.	Min.
Asperges	Ordinaire	6 minutes	.....	25	25	.....	13	15
Fèves vertes	Ordinaire	5 minutes	.....	20	25	.....	15	20
Fèves de Lima	Email. C.	5 minutes	.....	35	40	.....	30	35
Fèves au lard	Ordinaire	Emboîtez chaud	.....	25	30	.....	90	.....
Betteraves	Email. R.	5 minutes	.....	35	40	.....	20	25
Carottes	Ordinaire	4 minutes	.....	.....	.....	.....	20	25
Blé d'Inde crème	Email. C.	Emboîtez chaud	.....	.....	.....	65	75	.....
Blé d'Inde en grains	Email. C.	5 minutes	.....	.....	.....	30	30	.....
Champignons	Ordinaire	12 minutes	25	25	.....	20	20	.....
Pois	Email. C.	Pas néc.	30	40	50	18	20	25
Citrouilles	Email. R.	Emboîtez ch.	60	60	75	45	50	60
Epinards	Email. C.	5 minutes	40	60	70	40	50	60

VENTE DES CONSERVES ALIMENTAIRES

Nous désirons appeler l'attention sur les articles suivants de la Loi des viandes et des conserves alimentaires.

"Conserves alimentaires" comprend tous les produits alimentaires, sauf le poisson et les crustacés, chauffés ou cuits, mis en conserve, condensés, évaporés, déshydratés, séchés ou traités ou préparés pour servir d'aliments, et qui sont mis en boîtes fermées, en bocaux, en colis ou contenants.

28. (3) Toutes les conserves de fruits ou de légumes ou de leurs produits, ou tous les aliments ou produits alimentaires, sauf le poisson et les crustacés, qui peuvent être désignés par le gouverneur en son conseil, ne doivent être offerts en vente que dans les boîtes en fer-blanc ou autres contenants que le gouverneur en son conseil peut prescrire par règlements, et ces boîtes en fer-blanc ou contenants doivent contenir la qualité, la quantité ou le poids prescrits par les règlements.

Version française par C. E. Mortureux, B.S.A.

Ottawa: J.-O. Patenaude, O.S.I., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1937.